

Los orujos de aceituna en la ganadería

Zacarías Salazar

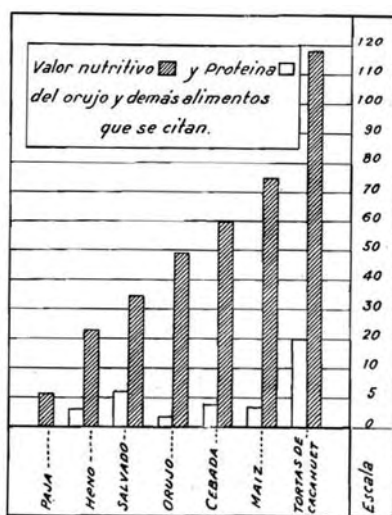
Muchos son los fracasos ganaderos continuamente sufridos por quienes creen que la ganadería no tiene su técnica y no necesita conocimientos de importancia para obtener el éxito deseado en su práctica. Y si muchos de estos desaciertos pueden atribuirse a falta de capital, a elección de razas o métodos de reproducción o explotación, en su mayoría son debidos a errores en el racionamiento, ya en la composición de las raciones, y más aún en el empleo de alimentos adquiridos a precios antieconómicos.

La clave de casi todas las explotaciones ganaderas reside precisamente en el estudio económico del régimen de alimentación a seguir, y por eso aquellas en que la intensificación alimenticia es su carácter predominante es donde con mayor frecuencia registramos tales fracasos, como ocurre en el cebo de cerdos en estabulación, en la explotación de gallinas confinadas en pequeños parques, etc.

Y ello es natural, porque el valor de los alimentos debe ser tan bajo en estos casos que tiene que competir con las explotaciones extensivas o mixtas en que gran parte de aquéllos no tienen apenas valor por tratarse de residuos de la casa de labor producción espontánea del campo.

Ningún problema, pues, tan delicado para el ganadero o para el industrial de la ganadería, grande y pequeña, como la elección de los alimentos a emplear, y en ninguna parte encontrará estos piensos ansiados como en los residuos de la industria. Estos suelen ser la base del éxito en todo asunto ganadero, principalmente, repetimos, si se trata de explotaciones en estabulación o semiestabulación.

Todo este preámbulo ha sido escrito para poder mostrar a nuestros lectores la importancia que en ganadería debe darse al residuo que la industria elayotécnica nos proporciona, de igual modo que la azucarería, moli-



nería, cervecería, matadero, etcétera.

El valor de un alimento depende de dos factores principalmente: del total de unidades nutritiva que contiene, referidas al almidón como tipo, que así ha sido elegida esta sustancia por los fisiólogos (no diremos bromatólogos, o especialistas en la ciencia de la alimentación o Bromatología, por que no pueda parecer una broma), y de la cantidad de estas unidades clasificadas entre las proteicas, pues que sin un minimum de éstas padece la vitalidad del animal, que adelgaza y se desnute hasta el límite en que aparecen los estados patológicos consecutivos.

Por eso hemos comparado en el adjunto gráfico estos dos importantísi-

mos factores del orujo y algunos de los alimentos más usados, sin perjuicio de exponer en un estado aparte todos los componentes relativos a iguales productos.

Por tales estados vemos que, en cuanto a proteína, el más caro y escaso de los elementos nutritivos de todos los alimentos, es bastante pobre el orujo, pero se aproxima a la riqueza del heno y de la paja de leguminosas.

La riqueza en grasa no tiene gran importancia en la alimentación de los herbívoros y, en general es escasa en todos los productos vegetales, si exceptuamos los granos oleaginosos; pero, como decimos, esta escasez no tiene importancia, porque la grasa es sustituible por las materias hidrocarbonadas y aún por las proteicas mismas.

En cuanto al valor nutritivo expresado en unidades de almidón, el orujo es más rico que las pajas, henos y salvados, y se aproxima mucho su riqueza a la de la cebada y orujos de cacahuete con cáscara.

Otro punto importante a examinar cuando de apreciar un alimento se trata es el precio a que proporciona la unidad de proteína y la unidad almidón, comparando los precios resultantes con los análogos determinados en los alimentos más corrientes. En el caso presente, suponiendo que los precios del orujo, del maíz y de la cebada son, respectivamente, 4, 45 y 35 pesetas los 100 kilos, y teniendo en cuenta los datos ya examinados y llamando p, p', p'' los precios a como resulten la unidad proteica en los tres productos, y P, P' y P'' los de la unidad nutritiva, resulta:

$$p = \frac{4}{3,5} = 1,14 \quad p' = \frac{45}{7} = 6,5 \quad p'' = \frac{35}{7} = 5$$

$$P = \frac{4}{59} = 0,07 \quad P' = \frac{45}{85} = 0,53 \quad P'' = \frac{35}{70} = 0,50$$

Deducimos de estos sencillos cálculos que el orujo nos proporciona tanto la proteína como la unidad nutritiva a mucho más bajo precio



“El Molino”, por Joaquín Valverde, segunda medalla en la última Exposición Nacional de Bellas Artes, ex pensionado en Roma.

Tabla 1:
Comparación entre la composición y valor nutritivo del orujo de aceituna y los más corrientes productos empleados en la alimentación de los animales

Alimentos	Cien partes contienen:				Valor nutritivo en almidón
	Materia Seca	Proteína	Grasa	Materia hidrocarbonada	
Orujos Corrientes	84	3,5	18,2	20	59
Orujos (Acapulco)	26	5,4	5,5	1,7	18,3
Tortas cacahuet	92	30	40	5	128,5
Tortas con cáscara	94	18	21	7	60
Salvado	88	12	3,5	42	45
Heno	87	5,5	0,58	49	33
Maíz	85	7	5,8	67	85
Cebada	89	7	2,5	58	70
Paja cereales	86	0,2	0,4	35	11,5
Paja leguminosas	84	4	0,5	30	15

que los dos cereales con los que se le compara. (Tabla 1).

Una observación ajena a este artículo nos sugieren las cifras anteriores, y es la economía que se obtiene empleando cebada en vez de maíz para proporcionar proteína a nuestras raciones y la equivalencia entre el precio de la unidad nutritiva en uno y otro cereal; lo cual contrasta con la manera de ser de algunos ganaderos en determinadas regiones, que parece que sin maíz no puede darse de comer al ganado. Además, en el engorde de cerdos, la cebada produce un tocino

de mayor consistencia que el maíz y, por tanto, de mejor calidad.

Examinado el aspecto alimenticio del orujo, veamos ahora la forma de administrarlo al ganado. Desde muy antiguo se ha empleado el orujo, dándosele a animales de todo pasto, y principalmente a cerdos y gallinas; y ha resultado lo que tenía que suceder: que nadie quiere comprar estos animales cebados de tal manera, pues hasta saben mal los huevos de las gallinas que comieron orujos en tal abundancia.

Nunca es aconsejable la monoali-

Tabla 2:
Raciones de las que forma parte el orujo (para cerdos)

1º, (por 500 Kg):		2º, (por cabeza):	
Calabazas	25 Kg	Patatas	1, 5 Kg
Alfalfa tierna	5 Kg	Maíz	0, 5 Kg
Maíz	5 Kg	Aguas de cocina (grasas)	5 litros
Almortas	2,5 Kg	Orujo de aceituna	0, 5 Kg
Orujo de aceituna	4 Kg		

mentación, sino que la alimentación variada al máximo es la que mejores resultados ofrece en todos los casos; pero aun es menos aceptable el sistema tratándose de sustancias ricas en grasa, que fácilmente se enrancian, y en grasas, como la oleína de una fluidez extremada.

Las grasas se depositan en los tejidos animales, dando lugar al tocino principalmente, al que comunican su mal gusto a rancio y su exceso de fluidez, que los hace muy blandos y muy difícil de conservar.

Se administrarán, pues, los orujos en dosis moderadas, formando parte de raciones, en unión de otros productos, en la forma que consigamos a continuación, y suprimiéndolos en absoluto al final del cebo. (Tabla 2).

A las gallinas puede darse por la mañana 30 gramos de orujo por cabeza, mezclado con salvado amasado con agua tibia.

El orujo de aceituna obtenido por el procedimiento Acapulco deja un producto muy acuoso (75 por 100 de agua), y, por tanto, sólo debe darse después de desecado un poco y mezclado con paja menuda. De este modo lo hemos dado nosotros en la Estación Pecuaria Central de ovejas y bueyes, que lo tomaban bien después de ligero aprendizaje, pues es preciso empezar a dar el orujo, como todo alimento nuevo, por dosis pequeñas y crecientes hasta la ración normal, que, en el caso presente, no debe pasar de 1-2 Kilos para bueyes, ni de 200-300 gramos para lanaras.

La conservación de este orujo puede hacerse apisonándole, después de desecado, en capas, que se adicionarán de sal común. El orujo corriente exige análoga conservación, aunque no tan esmerada.

Vemos como resumen que la industria aceitera nos proporciona un recurso para alimento del ganado de gran importancia y en la época en que éste suele pasar más hambre. Según estadísticas del Comité informativo de producciones agrícolas, la cantidad total de orujo que anualmente se produce en España es de 12 millones de quintales métricos, que al precio de cuatro pesetas quintal resulta valorada esta riqueza en 48 millones de pesetas, cifra muy respetable, que justifica sobradamente haya ocupado nuestra atención el subproducto objeto de estas líneas. •